Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 2911 (2005) (Arabic): FROZEN POULTRY SAUSAGE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٢٩١١/ ٢٠٠٥

سجق الدواجن المجمد

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : **moi@idsc.net.eg**

موقع الكترونى : **www.eos.org.eg**

م.ق.م ٢٩١١/٢٠٠٥

مقـــدمــــــــة

م.ق.م ٢٩١١ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" سجق الدواجن المجمد " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩٥

تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ١٦٣/٢٠٠٢

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة باللحوم ومنتجاتها

www.pdftron.com PDFSecure Demo

سجق الدواجن المجمد

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بسجق الدواجن المجمد .

٢- التعاريف

سجق الدواجن المجمد:

هو ناتج خلط لحم الدواجن المفرومة أو المهروسة بمواد التتبيل مع أو بدون اضافة المواد المالئة أو المحسنات الطبيعية والمواد الحافظة المسموح بها والمعبأ داخل أغلفة طبيعية أو صناعية المطابقة للشروط الصحية والمعبأ فى عبوات مناسبة والمحفوظة فى صورة مجمدة .

٣- الاشتراطات الأساسية

١/٣ تكون الدواجن المستخدمة مذبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية وتام الإدماء وتم فحصه بيطريا قبل وبعد الذبح وخالي من أي أمراض معدية ومطابق للمواصفات القياسية رقم ١٠٩٠ الخاصة بالطيور الداجنة والأرانب المجمدة .

٢/٣ تكون لحوم الدواجن سليمة خالية من علامات الفساد أوالتلف وخالية من القاذروات والرائحة الكريهة والغريبة .

٣/٣ يكون المنتج خالياً من العظم والغضاريف والمواد القرنية

٤/٣ تكون جميع المواد الخام الداخلة فى التصنيع مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها .

٥/٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه ٠

٦/٣ تكون بقايا المبيدات والعقاقير البيطرية والمبيدات فى الحدود المقررة دولياً الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئه فى هذا الشأن

٧/٣ يحفظ المنتج على درجة حرارة -١٨ °س على أن تكون فترة الصلاحية ٣ شهور من تاريخ التصنيع ولاتتجاوز هذه المدة فترة صلاحية الدواجن المعد منه .

٨/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.

٩/٣ لاتزيد نسبه حمض الاسكوربيك أو أحد أملاحه على ٥٠٠ مجم/كجم محسوبة كحمض اسكوربيك .

١٠/٣ لا تزيد نسبة أملاح الفوسفات على٠,٣٪ مقدرة كخامس أكسيد فوسفور

١١/٣ لاتزيد نسبة أحادى جلوتامات الصوديوم على ٥٠٠٠ مجم /كجم .

١٢/٣ لاتزيد نسبه المركبات النتروجينية الطيارة على ٢٠ مجم نيتروجين / ١٠٠ جرام عينة

١٣/٣ لا تزيد نسبه حمض الثيوباربتيوريك على ٠,٩ مجم / كجم عينة مقدرة كمالونالدهيد

١٤/٣ لايزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ١٠ ° خليه / جم .

١٥/٣ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠٠ خلية / جم .

١٦/٣ لايزيد العد الكلى لبكتريا العنقود الذهبي على ١٠٠ خلية/جم .

١٧/٣ لايزيد العد الكلى للبكتريا اللاهوائية المتجرثمة على ١٠٠ خلية/جم .

١٨/٣ يكون المنتج خالياً من الاشيرشياكولاى .

١٩/٣ يكون المنتج خالياً من السالمونيلا والشيجيلا فى ٢٥ جرام

٢٠/٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " ٠

٤- المعايير الوصفية

١/٤ نسبه لحم الدواجن فى حدود ٦٠ ٪

٢/٤ نسبه الدهن فى حدود ١٥٪

٣/٤ نسبه البروتين الكلى فى حدود ١٢ ٪

٤/٤ نسبه المواد المالئة فى حدود ١٥ ٪ ، نسبه الكربوهيدرات فى حدود ٧,٥ ٪ .

٥/٤ نسبه الرطوبة فى حدود ٧٠ ٪

٦/٤ نسبه الرماد الكلى فى حدود ٢,٥ ٪

٧/٤ يتم اضافة ملح الطعام الى المنتج طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٥- العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تحافظ على خواص المنتج على أن تكون العبوات مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن

٢/٥ مراعاة ما ورد بالمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ١٥٤٦"بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة" يدون على العبوة من الخارج البيانات التالية بخط واضح غير قابل للمحو أو الطمس باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية.

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانة وعلامتة التجارية

٢/٢/٥ بيان بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا وتشمل :

- نوع لحم الدواجن
- نسبة الدهن
- نسبة البروتين الكلى
- المادة المالئة
- المواد الحافظة فى حالة اضافتها

٣/٢/٥ اسم الصنف

٤/٢/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (يوم / شهر / سنة) وذكر مدة الصلاحية ثلاثه شهور من تاريخ التصنيع

٥/٢/٥ شروط التخزين والحفظ

٦/٢/٥ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ واسم وعنوان المستورد فى حالة الاستيراد.

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ٦٣ الخاصة "طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ".

٧- المصطلحات الفنية

البكتيريا العنقودية الذهبية .... Staphylococcus aureus

الأشيرشياكولاى .... Escherichia coli

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠
- كلية الطب البيطرى بمشتهر
معامل وزارة الصحة
الرقابة على الصادرات والواردات
الغرفة التجارية بالاسكندرية
مصلحة الكيمياء
مصلحة الرقابة الصناعية
معهد التغذية
كلية الزراعة جامعة القاهرة
شركة فرج الله
شركة حلوان اخوان
الهيئة العامة للخدمات البيطرية

www.pdftron.com PDFSecure Demo

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 2911 / 2005

FROZEN POULTRY SAUSAGE

ICS :67.120.20

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality